



## 13 APRILE 2024

### PARLIAMO DI AGROECOLOGIA CON MIGUEL ALTIERI

Secondo i dati di UnionCamere, la vita media delle imprese italiane è 12 anni, con una maggior longevità nel Nord Est (13,3 anni) e per quelle del settore agricolo (16 anni).

Festeggiare il traguardo dei quarant'anni per un'attività economica non è quindi così scontato, e lo è ancora meno per quelle che, come la Cooperativa agricola El Tamiso agli aspetti prettamente economici se ne affiancano altri apparentemente meno redditizi.

Fondata nel maggio 1984 da una dozzina di (allora) giovani agricoltori biologici, convinti della necessità di abbandonare fertilizzanti e pesticidi chimici di sintesi, di tornare a basare la fertilità dei suoli sulla sostanza organica, di abbandonare le monoculture e di spingere sulle rotazioni agrarie, sulla biodiversità, sul recupero delle antiche varietà, sul benessere animale (e qui va considerato che la prima legislazione europea per disciplinare l'agricoltura biologica risale al 1991 e in Italia trovò applicazione solo nel 1993) dopo quarant'anni è ancora qui.

E con bilanci in salute (sopra i 10 milioni negli ultimi anni), una base sociale aumentata a 53 agricoltori, un banco in Piazza delle Erbe (dal 1985) e un negozio sotto il Salone (dal 2017) a Padova, un banco a Venezia in Rio Terà dei Pensieri e uno a Mestre all'interno del Mercato Bio Equo e Solidale, consegne regolari a gruppi d'acquisto di consumatori a Padova, nella Riviera del Brenta e in Cadore, uno stand (dal 1996) al Mercato Agro Alimentare di Padova da dove i prodotti ortofruttilicoli e i loro trasformati, tutti certificati da organismi di controllo indipendenti, raggiungono decine di negozi, mense, ristoranti, spacci di altre aziende agricole, aziende di trasformazione e distribuzione in tutto il Veneto, in Italia e all'estero

Da sempre uno dei punti di forza della cooperativa è stata la particolare relazione con i cittadini, considerati più come partner di un progetto per la conversione dell'economia e della produzione in chiave di sostenibilità ambientale e sociale che banali clienti: a broccoli, pomodori e mele, da sempre El Tamiso affianca iniziative di ascolto, di divulgazione e di confronto. Per festeggiare degnamente i primi quarant'anni, organizza un primo evento per il prossimo sabato 13 aprile a Caltana di Santa Maria di Sala, a partire dalle ore 10.00 all'Agriturismo bio "Papaveri e Papere", in Via Caltana 1.

Un evento col botto, una giornata di agroecologia a cui invita cittadini consumatori, agricoltori e operatori delle filiera agro-alimentari, tecnici, amministratori pubblici, organizzazioni ambientaliste, operatori dell'informazione...

Il programma prevede nella mattinata una visita guidata all'azienda agricola di Andrea Giubilo, a poca distanza nel cuore dell'antica Centuriazione Romana, per immergersi nell'applicazione pratica dei principi agroecologici, (in caso di meteo instabile è opportuno avere calzature adatte).

Segue buffet bio offerto dalla Cooperativa presso "Papaveri e Papere".

Intorno alle ore 14 si terrà lo spettacolo, molto scenografico, del taglio col metodo tradizionale a mano di una forma di Parmigiano Reggiano di circa 40 kg. Il pugnale e l'apposito coltello a mandorla saranno maneggiati dagli esperti del caseificio sociale Santa Rita, che da oltre 30 anni produce artigianalmente Parmigiano Reggiano di montagna biologico nell'Appennino modenese, presidio Slow Food e collezionista di riconoscimenti in concorsi internazionali.

Al pomeriggio, il pezzo forte, con la lectio magistralis "Agroecologia per salvare il pianeta: rigenerare la terra e i paesaggi in crisi" di Miguel Altieri e Clara Nicholls.

Si tratta di un evento di assoluto rilievo: i due relatori sono tra i massimi esperti mondiali dell'applicazione dei principi ecologici alla produzione agricola e alla gestione degli agrosistemi.

Miguel Altieri, agronomo ed entomologo, è professore di Agroecologia presso il dipartimento di Scienze ambientali, politica e management dell'università di Berkeley, California, e per quattro anni è stato il coordinatore generale del programma di rete ed estensione dell'agricoltura sostenibile del Programma di sviluppo delle Nazioni Unite.

Clara Nicholls, ricercatrice, insegna sviluppo rurale sostenibile alle università statunitensi di Berkeley, Stanford e Santa Clara.

È assicurata la traduzione in italiano.

A seguire, una tavola rotonda con la partecipazione di Maurizio Agostino (agronomo, presidente di Rete Humus - rete sociale per la bio-agricoltura italiana), Stefano Bianchi ("consumatore", presidente dell'Associazione italiana per l'agricoltura biologica del Veneto) ed Enrico Maria Casarotti (enologo dell'azienda agricola biologica di famiglia e presidente dell'A.Ve.Pro.Bi, associazione veneta dei produttori biologici e biodinamici).

"L'agricoltura non è solo la grande vittima del cambiamento climatico, ma ne è anche uno dei principali motori, continuare a negarlo non migliorerà la situazione. L'impatto ambientale del sistema agroalimentare, piaccia o meno, causa il 37% delle emissioni totali di gas serra", commenta Franco Zecchinato, presidente della cooperativa El Tamiso.

"Il settore agricolo convenzionale si ostina a non ammettere che i terreni coltivati a agricoltura intensiva sono ormai esausti, senza più sostanza organica e sulla via della sterilità, richiedono dosi sempre più massicce di fertilizzanti chimici che ne peggiorano il già pessimo stato. Sui campi italiani si usano oltre 120mila tonnellate di pesticidi l'anno, che ormai si trovano anche negli habitat non coltivati intorno ai massicci montuosi, nei Parchi naturali e nelle aree protette, nel 67% delle acque superficiali e nel 34% delle acque di falda della Pianura Padana, nel 70% della frutta e nel 31% degli ortaggi campionati sul mercato dalle analisi ufficiali.

L'agricoltura non può più rinviare un nuovo approccio all'ambiente, ai metodi di produzione e al rapporto con i cittadini consumatori, prima che sia troppo tardi. I nostri primi quarant'anni dimostrano che l'alternativa è possibile".

Il compleanno della cooperativa è un'ottima occasione per saperne di più.

Informazione e prenotazioni: Whatsapp [340 221 8963](tel:3402218963) – [335 726 6797](tel:3357266797) [www.eltamiso.it](http://www.eltamiso.it) sezione Eventi